

Mascarpone-Creme mit Früchten

Für zwei Personen

5 Physalis	1 Mango	2 Kiwi
1 Zitrone	50 g Mandelsplitter	40 g weißer Zucker
45 g brauner Zucker	10 g Vanillezucker	250 g Mascarpone
50 ml Milch	100 ml Orangenlikör	

Den weißen Zucker in einer Pfanne karamellisieren und die Mandelsplitter hinzufügen. Dann die Masse auf eine hitzebeständige Unterlage streichen und auskühlen lassen. Die Zitrone aufschneiden und den Saft auspressen. Dann den Mascarpone mit dem Zitronensaft, der Milch, dem Vanillezucker, dem braunen Zucker und der Hälfte des Likörs verrühren, bis eine homogene Crème entsteht. Anschließend die Mango und die Kiwi schälen und in kleine Würfel schneiden. Dann die Früchte mit dem restlichen Likör vermengen und als unterste Schicht in Gläsern anrichten. Die Crème aufschichten und das Ganze als Letztes mit den karamellisierten Mandeln und den Physalis anrichten und servieren.

Philipp Schmidt am 22. März 2012